

MM
2014
Z





PRIEURÉ LA MARZELLE 2014

Saint-Emilion Grand Cru

2014 : L'arrière-saison de rêve

Après un hiver doux et humide, le printemps a été conforme aux moyennes trentenaires de la région. Juillet et Août ont été très arrosés et frais.

Heureusement la fin de saison a été remarquable avec de faibles précipitations et des températures très chaleureuses.

Ce retournement de temps a été bénéfique pour la vigne et la maturité est arrivée assez vite. Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 14 octobre.

Une nouvelle réception de vendange, dotée d'un égreneur Socma et d'un système de tri par bain densimétrique, Amos, a permis une meilleure sélection des raisins qui confère au vin une précision et une pureté incomparables.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	16.28 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	78% Merlot 13% Cabernet Franc 9% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 pieds/ha	Date de vendanges:	30 septembre au 14 octobre
Age moyen:	29 ans	Mise en bouteille:	07 juillet 2016
Production:	8.000 bouteilles	Alcool:	13%